



...La Filosofia del nostro lavoro racchiusa nel cuore.....

...Amiamo essenzialmente cibi genuini stagionali,

metodi di preparazione non complicati

e una carta deivini creata dando spazio alle piccole produzioni locali distribuite sul territorio della Toscana.

Questo è quello che facciamo giornalmente con umiltà amore e passione con l' obiettivo di un'esperienza unica e piacevolmente rilassante presso il nostro Ristorante Cortefreda..

The Philosophy of our work inside the heart

... We love essentially genuine seasonal food, methods of preparation uncomplicated and a wine list created by giving consideration to small local productions throughout the territory of Tuscany.

This is what we do every day with humility, love and passion in order to make your experience, relaxing and unforgettable at our Restaurant Cortefreda ..

*Si organizzano Matrimoni - Comunioni - Pranzi e Cene di Laurea - Anniversari di Matrimonio
- Compleanni - Cene private a lume di Candela*

www.ristorantecortefreda.com




....*'Si dice che l'appetito vien mangiando, in realtà viene a stare digiuni!'*
....*'They say that the appetite comes with eating, but really come with fasting'*
Cit. Totò (Italian actor)

Gli Antipasti

The Starters

€ 18,00 (for 2 pax)


Gran tagliere "Del Borgo": 
Assaggi dei Migliori Salumi e Formaggi Toscani
Selezione di Bruschette e Sott'Olio

Big plate Called "Del Borgo": Selection Of Cheeses, Selection of Traditional Cold Cuts Selection of Bruschette and vegetables aged in Oil of Olive EVO



€ 13,00

Selezione di Formaggi con Mostarde dello Chef  
Selection of Cheeses with chutney of the Chef

€ 12,00

Terrina d'anatra al pan Brioche piastrato, con crema all'uovo tartufato 
Duck terrine with Pan Brioche, egg cream with truffle


€ 10,00

Le nostre verdure in crema di latte, all'essenza di Cheddar  
Seasonal Vegetable with milk sauce, and Cheddar cheese

€ 13,00

Lingua al verde, bollito di manzo, crema di cannellini, lampredotto, mostarda e pane casereccio 
Typical tuscan stewed: tongue, lampredotto, beef with white beans mustard and bread


€15,00

Brezza di Mare in sfoglia alla paprika dolce 
Sea food soup in crust of sweet paprika bread

- * In caso di irreperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati di prima qualità
- * Just in Case of unavailability, some products may be frozen first quality



La Nostra Specialità – Ourspeciality

 Adatto ad una dieta Vegetariana – Vegetarian




Adatta ad una dieta celiaca - Gluten Free

....'Dio fece il cibo, ma certo il diavolo fece i cuochi!'
....'God made the food, but of course the devil made the cooks'
Cit. James Joyce


I Primi Piatti

The First Courses


€ 15,00

Tagliolini al Tartufo 
Tagliolini pasta with Truffle



€ 12,00

Pici con Ragù di Manzo secondo la Tradizione 
Pici Pasta with Traditional Beef Ragout



€ 15,00

Ravioli ricotta e lamponi in ristretto di Germano reale su Crema di sedano  
Ravioli filled with ricotta cheese and raspberries with Mallard duck on ragù on a celery sauce

€ 15,00

Risotto zafferano, funghi e ossobuco  
Saffron risotto with mushrooms and Ossobuco in florentine's way

€ 12,00

Tagliatella con asparagi uova e piselli  
Tagliatella with asparagus eggs and peas

€ 14,00

Spaghetti al nero con ragù di seppia zucchine e pomodoro all'olio 
Black Spaghetti with squid ragù zucchini and tomatoes

* In caso di irreperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati di prima qualità

* Just in Case of unavailability, some products may be frozen first quality



La Nostra Specialità – Our Speciality



Adatto ad una Dieta Vegetariana – Vegetarian



Adatta ad una dieta celiaca - Gluten Free

....'Il mio animale preferito è la bistecca!'
....'My favorite animalis steak
Cit. Frank Lebowitz

I Secondi:
The Main Courses


€ 4,5 l'hg

Bistecca alla Fiorentina  
Grilled Florentine T-bone Steak

€ 3,50 hg

Costata di Manzo 
Traditional Tuscany Sirloin grilled

€ 16,00

Braciola di maiale panata patate pontenovo e ketchup piccante fatto in casa 
Fried pig with potatoes and chili housemade ketchup

€ 15,00

Vitello laccato con purea di patate dolci cipolline agrodolci e salsa bruciata 
Veal with sweet smash potatoes onions e smoked sauce

€ 18,00


Tagliata di Manzo alla Griglia con:

Sale grosso e rosmarino oppure rucola e formaggio fuso 
Prime Beef rib eye Grilled with: Salt and rosemary or Melt cheese and rocket

€ 14,00

Faraona ripiena di salsiccia in reticella di maiale
Guinea-fowl filled with sausages


€ 19,00


Scorfano al tegame, passatina di ceci spinacio aglio e olio 
Red fish with chick peas sauce and spinch

* In caso di irreperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati di prima qualità

* In event of unavailability, some products may be frozen first quality

 La Nostra Specialità – Ourspeciality

 Adatto ad una Dieta Vegetariana – Vegetarian

 Adatta ad una dieta celiaca - Gluten Free



Contorni

Side Dishes

€5,00

Insalata Mista / *Mixed salad* ✓

Spinacio con olio e aglio / *Spinach with Oil and Garlic* ✓

Fagioli Bianchi Toscani / *Tuscany White Beans* ✓

Verdure pastellata / *Deep fried vegetables* ✓

Patate Arrosto o Fritte / *Roasted or French Fries Potatoes* ✓

* In caso di irreperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati di prima qualità

* In event of unavailability, some products may be frozen first quality



La Nostra Specialità – Our Speciality



Adatto ad una Dieta Vegetariana – Vegetarian

....‘Le cose più Belle della vita o sono immorali, o sono illegali, oppure fanno ingrassare’
....‘The most Beautiful things in life or are immoral, or are illegal, or make you fat’
Cit. George Bernard Shaw

Dolci:
Dessert:

€ 6,00

Tiramisù 
Tiramisù

€ 6,50

Crème bruleè al rhum caraibico
Crème Bruleè with caribbean rhum


€ 6,50

Eclair al pistacchio con glassa al cioccolato fondente, frutti di bosco e riso soffiato
Eclair with pistacchio mousse, dark chocolate glaze red fruits sauce and salty rise


€ 6,00

Crostata di lime curd e meringa cotta
Traditional Tuscany Cream called “Zuppa Inglese” in Borgo’s way

€ 5,00

Cantucci di Prato con Vin Santo 
Almond Biscuits with Tuscan Sweet Wine


€ 7,00


Tagliata di frutta 
Sliced Fresh Fruit

* In caso di irreperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati di prima qualità

* In event of unavailability, some products may be frozen first quality

 La Nostra Specialità – Our Speciality

 Adatto ad una Dieta Vegetariana – Vegetarian

 Adatta ad una dieta celiaca - Gluten Free

La cantina del Borgo di Cortefreda

All'interno della nostra cantina potrai trovare tutti i prodotti selezionati per la nostra carta dei vini con prezzi davvero competitivi

Inoltre tutti i giorni è possibile effettuare **Degustazioni Gratuite** di tutti i nostri prodotti **dalle ore 15.00 fino alle ore 18.00** con uno dei nostri sommelier.

La cantina del Borgo di Cortefreda si trasforma anche in una delle più uniche sale private della zona, per coloro che desiderano pranzare o cenare in maniera riservata ed esclusiva. **E possibile organizzare un indimenticabile cena romantica** illuminata solo dalla luce delle candele, oppure diventare l'occasione ideale per organizzare **cene tra amici** da un minimo di 2 persone fino a un massimo di 12 persone.

Le **cene private romantiche per due persone** hanno un costo di **45 €** a persona con bevande escluse e il menù può essere personalizzato in base alle esigenze personali. Per le cene in cantina è gradita la prenotazione.



The Cortefreda's Wine Cellar

Inside our cellar you will find all the selected products for our wine list, with very competitive prices.

In addition, **every day you can enjoy Free Tastings** of all our products from **3:00 pm to 6:00 pm** with one of our sommeliers.

The Cellar of Borgo di Cortefreda is also transformed into one of the most unique private room in the area, for those who want to have lunch or dinner in a private and exclusive way. **You can organize an unforgettable romantic dinner** lit only by candlelight, or become an ideal opportunity to organize dinners with friends from a minimum of 2 people up to a maximum of 12 people.

The **romantic private dinners for two people** have a cost of **€ 45** per person with drinks not included and the menu can be personalized according to personal need

Toscana Cooking Class" ... have fun with us ...



Cooking Classes Activity

In honour of the Tuscan tradition We are able to offer you a cooking classes for 2 to up 20 guests. We are very pleased to offer you a simple and full of emotions training day where you will learn about local ingredients and how to prepare hands on typical dish.

Summary:

- Two hours hands on Cooking Class, permanent water corner
- Apron sponsored by Borgo di Cortefreda signed "We Love Tuscany"
- Aperitif with the Chef with original bruschetta
- Toscana's Cooking Class Diploma
- Summary detailed books with the ingredients and how to perform the dish
- Lunch with beverage included

- Price: **90.00 €** per person, final price all included – thanks to make the reservation

Desideri essere aggiornato sulle ultime novità e le ultime creazioni dello Chef?

Cerca adesso "Ristorante Cortefreda" su Facebook e clicca

"Mi Piace" così entrerai a far parte della nostra community!

*Cerca su www.tripadvisor.com il **Ristorante Cortefreda**, saremo molto felici di ricevere una tua recensione*

così ci aiuti sia a

migliorare sia a creare nuovi clienti. . .

Grazie

